

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Mor's julesild

**En julefrokost starter med sild, og mor, Ester Johanne Darré, lavede en dejlig julesild, som afgjort var hendes, og ikke mindst vores, favorit.**

**4 store kryddersildefileter, direkte fra tønden, skåret i mundrette stykker,**

**1 dl eddike**

**1 dl sukker**

**8 hele nelliker**

**8 hele peberkorn**

**1 dl tomatketchup**

**2 spsk. olie**

**12 skiver råsyltede agurker**

**1 stor kogt gulerod**

**1 lille stykke peberrod**

**1 stort løg.**

**Eddike og sukker røres sammen. Ketchup, krydderier og olie piskes sammen. Agurk, gulerod, peberrod og løg hakkes og blendes til en tyk masse, der blandes i marinaden.**

**Læg sildestykkerne lagvis heri, så de bliver marinerede i mindst 6 timer.**

**Holder sig fint i køleskab i 4-6 dage. Kan nedfryses.**